



## KOPPERT CRESS *Architecture Aromatique*

# Lupine Cress

<b>Sapore</b>	Mordente, amarognolo, fagioli freschi, croccante
<b>Utilizzo</b>	Guarnizione, contorno, cuocere al vapore, scaldare
<b>Coltivazione</b>	Senza l'utilizzo di prodotti antiparassitari, in ambiente controllato ed igienico
<b>Disponibilita'</b>	Tutto l'anno
<b>Conservazione</b>	Sino a 7 giorni a 2-7°C

### Allergiche

Il Lupino puo' provocare reazioni allergiche. Esso ha una allergia incrociata con quella provocata dagli arachidi.

### Sapore ed utilizzo

*Lupine Cress* è un germoglio ideale nelle combinazioni culinarie. Il gusto deciso dona un tocco in più alle pietanze da gustare calde o fredde. *Lupine Cress* vanta una lunga conservabilità, è di facile preparazione ed è un eccellente sostituto delle verdure come contorno o per guarnire piatti vegetariani, facendosi comunque apprezzare anche come accompagnamento a piatti di pesce e carne bianca di facile digeribilità.

### Origini

*Lupine Cress* proviene dall'area del Mediterraneo e si ritrova in particolare nella penisola iberica e in Grecia, ma il lupino è menzionato storicamente anche in Italia. I grossi semi venivano usati come soldi da gioco nell'impero romano.



*Lupine Cress* (*Lupinus*)

### Disponibilita' e conservazione

*Lupine Cress* è disponibile tutto l'anno e può essere conservato fino a sette giorni, a una temperatura compresa tra 2-7°C.

Prodotto con metodi di coltivazione responsabili dal punto di vista sociale, i germogli *Lupine Cress* soddisfano le norme per l'igiene dei prodotti alimentari e possono essere usati direttamente, in quanto la coltivazione avviene in modo pulito e igienico.



Dolce



Umami



Sale



Aspro



Amaro



Solitary Box: 16x  
(30x40x14 cm)



CressSingle Box: 12x  
(30x40x14 cm)

**Koppert Cress B.V.**  
De Poel 1  
2681 MB Monster  
Paesi Bassi  
Tel : +31 174 24 28 19  
Fax : +31 174 24 36 11  
info@koppertcress.com  
www.koppertcress.com